



## **Selmi amplia a linha Renata com o lançamento do biscoito Cristal**

*O novo produto combina a crocância clássica com sabor refinado e uma leve camada de açúcar*

A linha de biscoitos Renata, marca do grupo Selmi, lança o biscoito Cristal, que tem como objetivo agregar uma nova experiência gastronômica aos consumidores por meio de uma receita que conta com ingredientes criteriosamente escolhidos e uma formulação desenvolvida com precisão para despertar um sabor refinado e crocância clássica com uma leve camada de açúcar.

Além de sua qualidade, o biscoito Renata Cristal se destaca por sua versatilidade. Ideal para ser apreciado sozinho, ele também pode ser acompanhado de chás, cafés ou em receitas, adicionando uma dose extra de prazer a qualquer momento do dia.

“A Selmi sempre busca inovar no portfólio de produtos oferecido a parceiros e clientes. Agora, aliamos a tradicional qualidade de nossos biscoitos com um produto que pode ser consumido em qualquer momento como café da manhã, lanche ou um café no final da tarde. Temos certeza que a experiência do consumidor fará do biscoito Cristal um sucesso”, destaca Marcelo Guimarães, diretor comercial da Selmi.

O novo Biscoito Cristal da Selmi já está disponível em supermercados e lojas de conveniência de todo o país, em embalagens com 420 gramas.

### **SOBRE A SELMI**

São 136 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos e cortes de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos e azeites – por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas de macarrão por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de

maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.

### **Contatos Vira Comunicação**

Isabelle Mancini - [isabelle.mancini@viracomunicacao.com.br](mailto:isabelle.mancini@viracomunicacao.com.br) - (19) 99228-1535

Sophia Castro - [sophia.castro@viracomunicacao.com.br](mailto:sophia.castro@viracomunicacao.com.br) - (19) 99186-4616

Angelo Sastre - [angelo.sastre@viracomunicacao.com.br](mailto:angelo.sastre@viracomunicacao.com.br) - (19) 98117-3749